la balance, mets de noël mode d'emploi

Nos mets seront présentés sous vide, pourquoi ?
Les entrées froides ne sont pas modifiées par la méthode de conservation sous vide, ce sont celles que vous dégustez au restaurant. Quant aux plats chauds, ils peuvent être remontés en température sans être réchauffés, et conserver ainsi toutes leurs saveurs et textures.
Pour cela, plongez le sachet dans de l'eau à 65° ou placez-le simplement au cuit vapeur à 65° (1 heure pour le coq, 25 minutes pour le pigeon et le sanglier), ouvrez le sac et servez dans un plat chaud. Une fois sorti du sac, le pigeon peut être placé deux minutes sous le grill afin de renforcer le croustillant de sa peau.
Bon appétit !

livraison, ici et là

Veuillez indiquer ici votre nom .....

.....

votre téléphone .....

votre adresse et votre digicode .....

.....

.....

.....

Vous souhaitez être livré…

- Par expédition (dans toute la France, toute l'année, contactez-nous pour les frais de port) ... ○
- En Arbois, dans nos murs, entre 17 et 20 heures le jeudi 17 décembre ..... ○
- À Besançon, à votre domicile le vendredi 18 décembre ..... ○ (contactez-nous pour l'heure et le lieu)
- À Paris, à votre domicile le samedi 12 décembre ..... ○ le dimanche 13 décembre ..... ○ (contactez-nous pour l'heure et le lieu)

Merci de renvoyer ce très bon de commande soigneusement rempli et accompagné de votre règlement avant le dimanche 6 décembre, à **La Balance mets et vins, 47 rue de Courcelles, 39600 Arbois.** Après cette date, n'hésitez pas à nous contacter au 03 84 37 45 00, nous essaierons – dans la mesure du possible – de répondre à votre attente.

la balance, très bon de commande

	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PIÈCES	TOTAL TTC
Foie gras de canard 300 g	39 €		
Foie gras de canard 500 g	61 €		
Foie gras de canard au vin jaune, 300 g	51 €		
Foie gras d'oie 300 g	51 €		
Chutney de mangue 80 g	3 €		
Terrine de cerf en gelée, 500 g	16 €		
Jambon persillé cuit au foin, 500 g	9 €		
Gigue de sanglier braisée à la bière, environ 180 g	12 €		
Un pigeon farci aux arômes de vin de paille	19 €		
Coq au vin jaune et aux morilles* (pour 4 personnes)	60 €		
TOTAL			

* Le quatrième sac de 4 parts de coq est à moitié prix.